

**Оценочный лист родительского контроля по питанию в
столовой МБОУ «СОШ №3» станицы Советской.**

Дата проведения проверки: 16 января 2024

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. 12 Канистенина Алевтина Николаевна
2. 19 Зарекова Ольга Владиславровна
3. _____
4. _____

День питания:

Фотофикс (вторая неделя)
седьмой день десятидневного меню

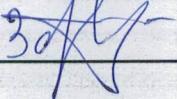
Вопрос	Да/нет
1 Имеется ли в организации меню?	
А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	<i>да</i>
Б) да, но без возрастных групп	
В) нет	
2 Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей ?	
А) да	<i>да</i>
Б) нет	
3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
А) да	<i>да</i>
Б) нет	
4. В меню отсутствуют повторы блюд?	
А) да, по всем дням	<i>да</i>
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
А) да, по всем дням	<i>да</i>
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6. Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режим функционирования организации?	
А) да	<i>да</i>
Б) нет	
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
А) да	<i>да</i>

	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А да	да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А да	
	Б нет	нет
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А да	да
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	нет
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели акты выдачи детям остывшей пищи ? ли	
	А) нет	нет.
	Б) да	

Вывод:

Работа стартовой считать уровень бо-
ритической
заслуживает по организации горевого
питания со стороны родителей нем

Оценочный лист подписали:

1. Жаниславина А. Н. 
2. Загорюк О. В. 
3. _____
4. _____

**Оценочный лист родительского контроля по питанию в
столовой МБОУ «СОШ №3» станицы Советской.**

Дата проведения проверки: 16 января 2024г

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. 19 - Еремеева Ареана Анатольевна
2. 18 - Тубсанова Гульнара Магдановна
3. 16 - Сулейманова Н.Б.
4. Русанова Фирдатыз Алиетын

День питания:

Вторник (вторая неделя)
седьмой день десятидневного
меню

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	<i>да</i>
	Б да, но без возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А да	<i>да</i>
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А да, по всем дням	<i>да</i>
	Б нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и подтывы	
	А да, по всем дням	<i>да</i>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режим функционирования организации?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А да	<i>да</i>

	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А да	да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А да	
	Б нет	нет
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А да	
	Б) нет	нет
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	нет
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели акты выдачи детям остывшей пищи ?	
	ли	
	А) нет	нет
	Б) да	

Вывод:

Было отмечено хорошее санитарное-игиеническое состояние стоматологической клиники и их исключение из меню не было.
Завершено по организаций горячего питания со стороны родителей тем.

Оценочный лист подписали:

1. Еремеева А.А. Еремеева
2. Рудсанова З.М. Рудсанова
3. Сулейманова Н.Б. Сулейманова
4. Туричева Р.А. Туричева.

**Оценочный лист родительского контроля по питанию в
столовой МБОУ «СОШ №3» станицы Советской.**

Дата проведения проверки: 17.01.2024

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. д/р Алишер Магнус Таштебеков
2. д/р Третьяченко Ольга Александровна
3. _____
4. _____

День питания:

среда (третий день, вторая неделя)

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организаций	<i>да</i>
	Б да, но без возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А да	<i>да</i>
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А да, по всем дням	<i>да</i>
	Б нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А да, по всем дням	<i>да</i>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режим функционирования организации?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	

	A да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	A да	да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	A да	
	Б нет	нет
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	A да	да
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	A) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	A) да	да
	Б нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	A) да	
	Б) нет	нет
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	A) да	да
	Б нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	A) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	A) нет	нет
	Б) да	
17	Имели акты выдачи детям остывшей пищи ?	
	ли	
	A) нет	нет
	Б) да	

Вывод:

рекомендуем блюдо соответствует
10-дневному меню; санитарно-техническое
составное обеденного зала, ученое соблю-
дение правил личной гигиены, вкусовые
примечания, удовлетворяют ассортимен-
тации и калорийность блюда соответствует
требованиям. Заключение со стороны
подтверждено ним.

Оценочный лист подписали:

1. Зн - Протопенко О.А. Прот

2. Зн - Аникеев М.И. М.И.

3. _____

4. _____

**Оценочный лист родительского контроля по питанию в
столовой МБОУ «СОШ №3» станицы Советской.**

Дата проведения проверки: 17 января 2024г

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Лб Дашукова Наташа Александровна
2. Лб Басановская Виктория Анатольевна
3. Лб Асеева София Адамовна
4. Лб Бакарова Блажара Батисовна

День питания:

Среда (2 неделя) - девятый день по
сменному меню.

Вопрос	Да/нет
1 Имеется ли в организации меню?	
А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	<u>да</u>
Б да, но без возрастных групп	
В) нет	
2 Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей ?	
А да	<u>да</u>
Б) нет	
3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
А) да	<u>да</u>
Б) нет	
4. В меню отсутствуют повторы блюд?	
А да, по всем дням	<u>да</u>
Б нет, имеются повторы в смежные дни	
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и подтты	
А да, по всем дням	<u>да</u>
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6. Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режим функционирования организации?	
А) да	<u>да</u>
Б) нет	
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	

	A да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	A да	да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	A да	
	Б нет	нет
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	A да	
	Б) нет	—
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	A) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	A) да	да
	Б нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	A) да	
	Б) нет	нет
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	A) да	да
	Б нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	A) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	A) нет	нет
	Б) да	
17	Имели акты выдачи детям остывшей пищи ?	
	ли	
	A) нет	нет
	Б) да	.

Вывод:

санитарно-техническое содержание
обогревающего зала, усвоение соблюденное правиле
личной гигиены соответствует требованиям.
Зашагаешь по ржавке стаёшь и орга-
нируешь горячего питание со стороны
родителей нет.

Оценочный лист подпись:

1. Сахарова Г.Г. Сахарова
2. Анисимова С.А. Анисимов
3. Басалыковская В.А. Басалыков
4. Мещикова Н.А. Мещикова

**Оценочный лист родительского контроля по питанию в
столовой МБОУ «СОШ №3» станицы Советской.**

Дата проведения проверки: 18 января 2024г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Задоштская София Сергеевна
2. Зг - Рустамова Севда Мухамадовна
3. За - Суайшашвиле Ванда Багдадзе
4. _____

День питания:

четверг - 9 день /десятивое-
ное меню)

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	<i>да</i>
	Б да, но без возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А да	<i>да</i>
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А да, по всем дням	<i>да</i>
	Б нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и подтовары	
	А да, по всем дням	<i>да</i>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режим функционирования организации?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А да	<i>да</i>

	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А да	да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А да	
	Б нет	нет
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А да	
	Б) нет	нет
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	нет
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели акты выдачи детям остывшей пищи ? ли	
	А) нет	нет
	Б) да	

Вывод:

Считать работу столовой по
организации горячего питания на
хорошем уровне. Заключение нет. Все
кориц Сантина содинено.

Оценочный лист подписали:

1. З2 Заболотская С.С. Заболотская
2. Зг Рустамова С.И Сефле
3. За Сулейманова В.Б Ари,
4. _____

**Оценочный лист родительского контроля по питанию в
столовой МБОУ «СОШ №3» станицы Советской.**

Дата проведения проверки: 19 марта 2024 г

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Ча Лодиеная Анна Сергеевна
2. Чавкатова Зарифа Газизовна
3. Василько Чепчина Раисовна
4. Горбец Елена Александровна

День питания:

Пятница, 10 день (десертное меню)

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	<i>да</i>
	Б) да, но без возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А да	<i>да</i>
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А да, по всем дням	<i>да</i>
	Б нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и подтывы	
	А да, по всем дням	<i>да</i>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режим функционирования организации?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А да	<i>да</i>

	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А да	<i>да</i>
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А да	
	Б нет	<i>нет</i>
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А да	
	Б) нет	<i>нет</i>
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	<i>да</i>
	Б нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	<i>нет</i>
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	<i>да</i>
	Б нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	<i>нет</i>
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	<i>нет</i>
	Б) да	
17	Имели акты выдачи детям остывшей пищи ? ли	
	А) нет	<i>нет</i>
	Б) да	

Вывод:

Организацию питания ставить
на хороший уровень. соблюдать все
нормы СанПина. заслужавший со
стороной родителей неот.

Оценочный лист подписали:

1. Ча Годисеняк А.С. Годисеняк
2. 4Б Шавкатова З.Р. Шавкатова
3. 4Б Ваеничко Ч.Р. Ваеничко
4. 42 Горобец А.А. Горобец